

LA GAZETTE DU STEAK

Nos Hamburgés

précisez votre cuisson

12,50 EUROS

ACCORD HAMBURGÉ/BIÈRE : EN COLLABORATION AVEC LA COOPÉRATIVE DE PRODUCTEURS BIÈRES DES RÉGIONS 

LE BIG FERNAND

Bœuf (race à viande), tomme de montagne au lait cru, tomates séchées, persil plat, sauce Tata Fernande (sauce cocktail maison)

Accord Hamburgé/bière : "37,2 Fever Sour", brasserie Zouaffe (71) ou "Orange Câpre", brasserie du Haut Buech (26) (+2,5€ en formule)

LE BARTHOLOMÉ

Bœuf (race à viande), raclette de montagne au lait cru, poitrine de porc fumée, oignons confits, ciboulette, sauce BB Fernand (sauce barbecue Big fernand)

Accord Hamburgé/bière : "Not so Nonne", ambrée d'abbaye, brasserie Two Dudes (71) ou "Ramponneau", fumée et piment, brasserie La Canaille (42) (+2,5€ en formule)

LE BERNIE

Bœuf (race à viande), raclette de montagne au lait cru, saucisson Lyonnais, ciboulette, sauce Docteur Canut (sauce fromagère relevée à la moutarde à l'ancienne)

Accord Hamburgé/bière : "Gratzer", blanche fumée, brasserie Du Haut Buech (26) ou "Munica Brune", Milk Porter, brasserie George (69) (+2,5€ en formule)

LE PAULETTE

Poulet (haut de cuisse mariné, poulet fermier Label Rouge), Pelissonne (tomme de chèvre), poitrine de porc fumée, poivrons rouges, sauce artisanale Frangine

Accord Hamburgé/bière : "La Rosa", blanche framboise, de Le Duff ou "Boulonji", ambrée au pain toasté, brasserie de La Loire (+2,5€ en formule)

LE VICTOR

Veau (race à viande d'origine française), fourme d'Ambert (bleu crémeux), oignons confits, coriandre, sauce Tonton Fernand (mayonnaise délicatement sucrée)

Accord Hamburgé/bière : "La Cha Peu", blonde au gingembre, brasserie Stéphanoise (42) ou "RED IPA", brasserie Balm (63) (+2,5€ en formule)

LE LUCIEN (VÉGÉTARIEN)

Gros champignon de Paname, tomme de montagne au lait cru, tomates séchées, oignons confits, ciboulette, sauce Tata Fernande (sauce cocktail maison)

Accord Hamburgé/bière : "Kif kif", blonde au gingembre, brasserie du Manchot (69) ou "Imperial Stout", brasserie Balm (63) (+2,5€ en formule)

UNE SUPER FAIM?

DEMANDEZ L'EFFET BIG

uniquement en formule

double viande
double fromage
double Fernandines

+4€



Recette au choix :

TOMME DE MONTAGNE + POITRINE FUMÉE
OU
RACLETTE DE MONTAGNE + OIGNONS CONFITS

6€

SOLO

11€

FORMULE
BIG TOASTÉ
(accompagnement
et boisson)

+5€

DISPONIBLE EN
BIG ou LITTLE
FORMULE

LA BIG FORMULE

18,50 EUROS

HAMBURGÉ (voir les recettes proposées)

+

ACCOMPAGNEMENT

(voir les accompagnements proposés plus bas)

+

BOISSON SANS ALCOOL

(+ 1€ bière 25 cl, + 4€ bière 50 cl, + 2€ verre de vin)

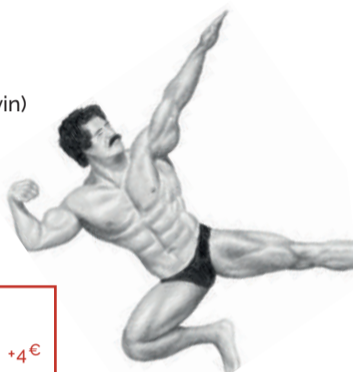
+

DESSERT ARTISANAL

(+ 1,6 café)
cafés FOLLIET

POUR ALLER PLUS LOIN

Gargandines +2€ / Big toasté +5€ / Effet big +4€



LA LITTLE FORMULE

Hamburgé + accompagnement + boisson

15,50 EUROS

MARMOT

moins de 10 ans

Menu enfant / 12€

Hamburgé bœuf ou poulet + Ketchup ou Mayo
+ Tomme de Montagne + Fernandines + boisson

dessert + 3€

Nos desserts

CHEESECAKE 

PANNA COTTA 

MOUSSE AU CHOCOLAT 

GISÈLES selon saison
(fraises fraîches) 

DESSERT DU JOUR 

5 EUROS

COMPOSEZ VOUS-MÊME VOTRE HAMBURGÉ

hors formule

1

8,50€

VOTRE
BARBAQUE D'ORIGINE
FRANÇAISE HÂCHÉE
SUR PLACE

Bœuf

Veau

Poulet mariné

ou

Pain sans viande (3,5€)

2

2€

VOTRE
FROMAGE

Raclette de montagne
au lait cru

Tomme de montagne
au lait cru

Fourme d'Ambert

Pelissonne
tomme de chèvre

3

1,5€

VOTRE
LÉGUME GRILLÉ

Tomates séchées

Gros champignon
de paname (+1€)

Oignon confits

Oignon frits (1€)

Poivrons rouges

4

0,5€

VOTRE
SAUCE MAISON

Tonton

(mayonnaise
délicatement sucrée)

Tata

(sauce cocktail revisitée)

BB Fernand

(sauce barbecue Big Fernand)

Dr Canut

(sauce fromagère relevée
à la moutarde à l'ancienne)

Frangine

(fromage frais, moutarde, miel,
ciboulette)

5

GRATOS

VOTRE
HERBE FRAÎCHE

Persil plat

Ciboulette

Coriandre

Estragon

6

3€

VOTRE
ACCOMPAGNEMENT

Fernandines
(frites maison)

Falade
(salade de mesclun,
tomates séchées
& ciboulette)

Gargandines

5€ solo / +2€ en formule
frite maison, poitrine fumée,
sauce mimolette, ciboulette

BIÈRES BOUTEILLES

BLONDES

Pleine Lune Triple, brasserie Pleine Lune (26) - 8% - **6€**
Complexe, à la forte personnalité, à la fois fruitée et végétale

La Blonde, brasserie du Mont Blanc (73) - 5,4% - **5€**
Riche, ronde, amertume équilibrée, à la fois floral, fruité et épicé

37,2 Fever Sour, brasserie Zouaffe (71) - 4,7% - **5,50€**
Une blonde avec une pointe acidulée qui vous rafraîchira intensément

L'a Cha Peu, brasserie Stéphanoise (42) - 4,5% - **5,50€**
Une "Ginger beer" qui offre un beau mariage entre houblon et gingembre

Kif Kif, brasserie du Manchot (69) - 5,6% - **5,50€**
Savant mélange entre du gingembre, de la citronnelle fraîche et des zestes de Cumbava

BLANCHES

Caldeira, domaine Du Manchot (69) - 5,2% - **5,50€**
Une bière aux zestes de citron vert et infusée à la citronnelle fraîche

Lunette (Bio), brasserie Pleine Lune (26) - 4,8% - **5,50€**
Rafraîchissante aux saveurs de coco rappée et de litchi

Rosa, brasserie de le Duff - 5% - **5,50€**
Bière fruitée sans sucre résiduel

La Blanche, brasserie du Mont Blanc (73) - 4,7% - **5€**
Finement amère par l'écorce d'orange et une douce note de coriandre

Gratzer, brasserie Du Haut Buech (26) - 3,5% - **5,50€**
Une blanche fumée pour se souvenir des barbecues de notre enfance

AMBRÉES

Ragnagnarock, brasserie Ouroboros (43) - 6,66% - **6€**
Amertume mêlant les fruits rouges à la mangue et aux fruits de la passion

A.N.P.D Scotch Ale, brasserie Nomade (69) - 6,5% - **5,50€**
Couleur cuivrée, goût sucré avec des notes de caramel et biscuit

La Rousse, brasserie du Mont Blanc (73) - 6,5% - **5€**
Bien maltée avec des notes de caramel et d'amandes grillées

Not so Nonne, brasserie Two Dudes (71) - 5,4% - **5,50€**
Des arômes de fruits confits et de miel pour une ambrée d'abbaye intense et équilibrée

Red IPA, brasserie Balm (63) - 7% - **5,50€**
Irish Red Ale + IPA anglo-saxonne : pouf une Red IPA Gourmande

Boulonji, brasserie de la Loire - 4,5% - **5,50€**
Notes de pains grillés

IPA

Hedoniste, domaine Du Manchot (69) - 7,2% - **5,50€**
Généreusement houblonnée aux saveur de fruits tropicaux

Shaman IPA, brasserie Nomade (69) - 6,3% - **5,50€**
Fraîcheur mystifiante accompagnée d'arômes d'agrumes

Hvergelmir, brasserie Ouroboros (43) - 9,5% - **6€**
Double IPA à l'amertume prononcée, douce, presque résineuse

La Cristal IPA, brasserie du Mont Blanc (73) - 4,7% - **5€**
Un nez houblonné très floral et fruité avec un corps équilibré

STOUT

Le sang des Muses, brasserie Ouroboros (43) - 7% - **6€**
Ronde et légère avec des arômes fleuris provenant du houblon "Mandarina Bavaria"

Chaos in Shoreditch, brasserie du Haut Buech (26) - 9% - **6€**
Une double Stout gourmande et onctueuse parfaite pour le dessert

Munica Brune, brasserie George (69) - 7% - **5,50€**
Arômes torréfiés de cafés associés à la rondeur du lactose, comme un air de cappuccino

Imperial Stout, brasserie Balm (63) - 8% - **5,50€**
Ce style de bière fût brassé à l'origine en Angleterre pour s'exporter à la cour des Tsars

HORS CATÉGORIES

La verte, brasserie du Mont Blanc (73) - 5,9% - **5,50€**
Mariage de la bière et du génépi, équilibre parfait entre acidité, puissance et sucre

La Violette, brasserie du Mont Blanc (73) - 7% - **5€**
Création originale mariant le jus d'airelles, les arômes de fruits rouges et de Violette

Ramponneau, brasserie La Canaille (42) - 5% - **5,50€**
Une touche de fumée fine et légère en bouche avec une note finale piquante

Orange Câpre, brasserie du Haut Buech (26) - 3,5% - **5,50€**
Un subtile assemblage d'orange et de câpre pour une explosion de saveurs!



Bières pressions

BLONDE

La Cristal, brasserie du Mont Blanc - 4,7%
25 cl - 3,50€ / 50 cl - 6,50€

Orange Mécanique, brasserie Sainte Cru - 7%
25 cl - 4€ / 50 cl - 7€

BLANCHE

100% Épeautre Bio, brasserie du Lion - 5,5%
25 cl - 4€ / 50 cl - 7€

AMBRÉE

La Rousse, brasserie du Mont Blanc - 6,5%
25 cl - 4€ / 50 cl - 7€

IPA

La Cristal IPA, brasserie du Mont Blanc - 4,7%
25 cl - 4€ / 50 cl - 7€

Cave

ROUGE

Côte du Rhône Argentières / Chuscian
- au verre (12 cl) 4€ / la bouteille (75 cl) 18€
Frais et fruité

Crozes Hermitage "Grand Classique", cave de Tain
- au verre (12 cl) 5€ / la bouteille (75 cl) 25€
Gourmand et souple, aux arômes de fruits rouges avec de légères notes de réglisse et d'épices

Pic Saint Loup "Les Almades"
- la bouteille (75 cl) 20€
Une bouche intense bâti autour de fruits noirs relevés

Haute Côtes de Beaune "Nuiton-Beaunois"
- la bouteille (75 cl) 25€
Harmonieux avec un nez juteux de fruits rouges

BLANC

Viognier IGP Méditerranée "Vigneron du Mont Ventoux"
- au verre (12 cl) 4€
Nez aromatique teinté d'exotisme, frais et floral
aux notes subtiles d'abricot et de pêche

ROSÉ

Clair Estel St Tropez, IGP Méditerranée
- au verre (12 cl) 4€
Agrumes, framboises et amandes fraîches pour
une bouche souple et ronde



Sans alcool

(la fête est plus folle)

Limonade artisanale Big Fernand (33 cl)
Elixir citron **ou** Pomme **ou** Grenadine Menthe poivrée

Thé glacé artisanal Big Fernand (33 cl)

Coca-cola, Coca-cola zéro (33 cl)

Canada Dry, Liptonic (33 cl)

Vittel, Perrier fines bulles (50 cl)

Nectars de fruits Patrick Font
+1€

Cacolac (20 cl)

3 EUROS

